

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ  
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



**NGUYỄN THỊ THẢO TRÚC**

**KHẢO SÁT VÀ XÂY DỰNG HỆ THỐNG  
HACCP CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT NGHÊU  
TRẮNG NGUYÊN CON HÚT CHÂN KHÔNG  
LUỘC ĐÔNG LẠNH**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**NGÀNH: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**07/2020**

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ**  
**KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



**NGUYỄN THỊ THẢO TRÚC**  
**MSSV: 165615**

**KHẢO SÁT VÀ XÂY DỰNG HỆ THỐNG**  
**HACCP CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT NGHÊU**  
**TRẮNG NGUYÊN CON HÚT CHÂN KHÔNG**  
**LUỘC ĐÔNG LẠNH**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**NGÀNH: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**Ths: TRẦN DUY KHANG**

**07/2020**

## LỜI CẢM ƠN

Được sự chấp thuận của Công Ty Cổ Phần Thủy Sản Hưng Trường Phát đã tạo điều kiện cho em được thực tập tại công ty. Qua chuyến đi thực tế này, em có cơ hội được tìm hiểu toàn bộ dây chuyền công nghệ sản xuất của công ty từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến khâu thành phẩm tại công ty.

Em xin chân thành cảm ơn các anh chị phòng quản lý chất lượng, QC, công nhân trong xưởng, đặc biệt là chị Đoàn Thị Ngọc Hân - người trực tiếp hướng dẫn em tại xưởng, giúp đỡ em trong suốt thời gian thực tập tại công ty để em có thể hoàn thành tốt đợt thực tập này.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn đến Ban lãnh đạo nhà trường, quý thầy cô khoa Kỹ thuật – Công nghệ, đặc biệt là thầy Trần Duy Khang đã tạo thời gian và mọi điều kiện tốt nhất cho em.

Do đã cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi những thiếu sót. Em mong các thầy cô và các anh chị tại công ty đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Thị Thảo Trúc

## **LỜI CAM ĐOAN**

Tôi xin cam đoan đây là bài khảo sát nghiên cứu của chính bản thân với sự hướng dẫn của thầy Trần Duy Khang. Các số liệu và kết quả trong bài báo cáo là kết quả thu nhận thực tế từ Công Ty Cổ Phần Thủy Sản Hưng Trường Phát. Bài báo cáo kèm theo đây, với đề tài “ khảo sát và xây dựng hệ thống HACCP cho quy trình sản xuất nghêu trắng nguyên con hút chân không luộc đông lạnh”.

Cần Thơ, Ngày....Tháng....Năm 2020

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Thị Thảo Trúc

## MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN .....	i
LỜI CAM ĐOAN .....	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH SÁCH HÌNH.....	v
DANH SÁCH BẢNG .....	vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vii
LỜI GIỚI THIỆU.....	viii
1. ĐẶT VẤN ĐỀ.....	viii
2. MỤC TIÊU NGHIÊN CỨU.....	viii
<b>CHƯƠNG 1</b>	
<b>TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN HƯNG TRƯỜNG PHÁT.....</b>	<b>1</b>
1.1 GIỚI THIỆU CHUNG .....	1
1.2 LỊCH SỬ HÌNH THÀNH CÔNG TY .....	2
1.3 SƠ ĐỒ TỔ CHỨC BỘ PHẬN SẢN XUẤT.....	2
1.4 CÁC SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY .....	3
<b>CHƯƠNG 2</b>	
<b>KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT NGHÊU TRẮNG NGUYÊN CON HÚT CHÂN KHÔNG LUỘC ĐÔNG LẠNH.....</b>	<b>5</b>
2.1 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ .....	5
2.2 THUYẾT MINH QUY TRÌNH .....	6
2.2.1 Tổng quan về nguyên liệu nghêu đông lạnh.....	6
2.2.1.1 Giới thiệu chung .....	6
2.2.1.2 Nguyên liệu sản xuất (Nghêu trắng).....	6
2.2.2 Tiếp nhận nguyên liệu – Rửa (1) .....	8
2.2.3 Ngâm xử lý cát.....	9
2.2.4 Xử lý sạch vỏ - Rửa (2) – Chờ phân cỡ.....	10
2.2.5 Phân cỡ - Bảo quản chờ cân.....	10
2.2.6 Rửa (3.1) .....	11
2.2.7 Làm lạnh – Lạ hở - Rửa (3.2) .....	12
2.2.8 Cân - Vô bao - Hút chân không .....	13

2.2.9 Luộc – Làm lạnh .....	14
2.2.10 Cấp đông .....	15
2.2.11 Lò kim loại .....	16
2.2.12 Đóng thùng – Ghi nhãn.....	17
2.2.13 Bảo quản - Xuất hàng .....	18
<b>2.3 CÁC THIẾT BỊ SẢN XUẤT TẠI NHÀ MÁY .....</b>	<b>20</b>
2.3.1 Hệ thống máy và thiết bị làm lạnh.....	20
2.3.1.1 Tủ đông gió.....	20
2.3.1.2 Băng chuyền IQF.....	20
2.3.2 Các thiết bị chế biến.....	21
2.3.2.1 Thiết bị lò kim loại .....	21
2.3.2.2 Máy hút chân không .....	21
2.3.2.3 Máy sàng phân cỡ.....	22
2.3.2.4 Băng chuyền luộc .....	22
<b>CHƯƠNG 3</b>	
<b>XÂY DỰNG HỆ THỐNG HACCP CHO QUY TRÌNH NGHÊU TRẮNG</b>	
<b>NGUYÊN CON HÚT CHÂN KHÔNG LUỘC ĐÔNG LẠNH .....</b>	<b>23</b>
3.1 THÀNH LẬP ĐỘI HACCP.....	23
3.2 MÔ TẢ SẢN PHẨM .....	24
3.3 MÔ TẢ QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN .....	25
3.4 PHÂN TÍCH MỐI NGUY .....	27
3.5 XÁC ĐỊNH CCP BẰNG CÂY QUYẾT ĐỊNH .....	30
3.6 TỔNG HỢP KẾ HOẠCH HACCP.....	31
3.7 HỒ SƠ LƯU TRỮ .....	33
<b>CHƯƠNG 4</b>	
<b>KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ .....</b>	<b>34</b>
4.1 KẾT LUẬN.....	34
4.2 KIẾN NGHỊ .....	34
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>35</b>